

國立高雄餐旅大學教學實踐研究-教學成果審查標準表

壹、基本資料

科/系/所		教學者姓名	
課程名稱			

貳、審查標準

項目	審查細項	分數
一、課程、教學或設計理念及學理基礎 20%(每細項最高得 5 分)	1、課程目標明確程度	小計
	2、與學校本位能力連結程度	
	3、學習成果與課程目標關聯性	
	4、教具學具開發	
二、主題內容與方法技巧 25% (每細項最高得 5 分)	1、教學時間的安排	小計
	2、教學活動的進行	
	3、教材呈現	
	4、班級經營理念與運作	
	5、評量方式	
三、學習成效、創新、推廣貢獻 35%(每細項最高得 5 分)	1、教學檔案的完整度	小計
	2、教材數位化程度	
	3、教材多元化程度	
	4、學生課程參與程度	
	5、學生學習成效	
	6、評量改進	
	7、課程之創新性、貢獻度或影響力	
四、參加本校教務處教學發展中心辦理成果發表會 2 場次 10%		小計
五、自行編著並公開發表或出版之課程教材一本(套)以上 10%		小計
總分		
審查結果	<input type="checkbox"/> 同意送審 <input type="checkbox"/> 不同意送審	
審查委員簽章		審畢日期